



Blätterteigtörtchen mit Walnuss und Birne

dazu Miso-Karamellsauce und Crème fraîche



30-40min



4 Portionen

Mit dieser kleinen geschmackvollen Verlockung wollen wir dazu einladen, gemeinsam der kulinarischen Sünde zu fröhnen: hauchfeine Blätterteigtörtchen mit gehackten Walnüssen und zitronig angemachter, im Ofen gebackener Birne. Dazu gibt es Crème fraîche und selbst gemachte Karamellsauce, zur Feier des Tages mit einem kleinen „Geschenk“: Durch Misopaste bekommt das Ganze ein besonders fein-exotisches Aroma. Lecker!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Birnen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g Mandelblättchen ⁴
- 200g Zucker
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Becher Crème fraîche ²
- 50g Misopaste ³
- 50g Walnusskerne ⁴

Was du zu Hause benötigst

- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Übrigen Teig klein schneiden und mit Käse und Sesam knusprig überbacken!

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

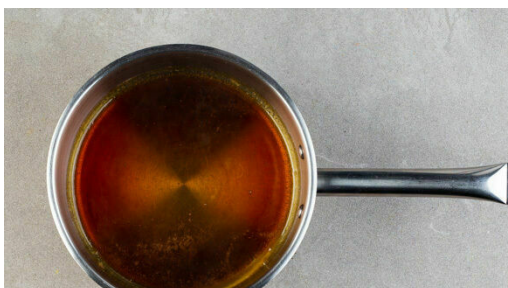
Nährwertangaben pro Portion

Energie 989kcal, Fett 59.6g, Kohlenhydrate 96.7g, Eiweiß 15.1g



1. Birnen garen

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben und **eine Zitronenhälfte** auspressen. Die **Birnen** schälen, halbieren und entkernen. Die **Birnenhälften** in eine Auflaufform legen und ca. 2cm hoch Wasser angießen. Mit dem **Vanillezucker** bestreuen und mit dem **Zitronensaft** beträufeln. Mit Alufolie abdecken und im Ofen in 20-25Min. weich garen.



4. Zucker karamellisieren

Einen mittelgroßen Topf mittel bis stark erhitzen. Den **restlichen Zucker** und 80ml Wasser in den Topf geben und ohne Rühren aufkochen lassen, den Topf ggf. leicht hin und her schwenken. Vorsicht, der **Zucker** wird sehr heiß! Sobald sich der **Zucker** aufgelöst hat und anfängt, goldbraun zu werden, sofort den Topf vom Herd nehmen.



2. Mandelcreme zubereiten

Die **Mandelblättchen** mit **1 EL Zucker**, 100ml Wasser und 1 kräftigen Prise Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren.



5. Sauce fertigstellen

Die **½ der Crème fraîche** und **⅔ der Misopaste** einrühren. Sollte die **Karamellsauce** zu hart werden, einfach unter ständigem Rühren wieder sanft erhitzen, ggf. etwas Wasser zufügen. Nach Geschmack mehr **Misopaste** dazugeben.



3. Törtchen zubereiten

Den **Teig** samt Papier auf einem Backblech ausrollen, mit einem Glas oder einer Plätzchenform **12 Kreise** von ca. 8cm Durchmesser ausstechen und die **Mandelcreme** darauf verstreichen. Jeweils **3 Teigkreise** übereinanderstapeln und die **4 Törtchen** gleichzeitig mit den **Birnen** im Ofen in 15-17Min. knusprig backen, dabei darauf achten, dass die **Mandelcreme** nicht verbrennt.



6. Crème fraîche verfeinern

Die **restliche Crème fraîche** mit **⅔ der Zitronenschale** verrühren. Die **Walnüsse** grob hacken. Die **Karamellsauce** über die **Törtchen** gießen und je eine **Birnenhälfte** darauf platzieren. Mit einem Klecks **Zitronen-Crème fraîche**, den **Walnüssen** und der **restlichen Zitronenschale** garniert servieren.